



# APERITIVO BITTER ARTIGIANALE

700 ml | 25% vol.

## METODO DI PRODUZIONE

- Macerazione degli ingredienti in distillato di grano e acqua.
- Infusione degli ingredienti in acqua.
- Infusione in acqua calda del karkadè (Ibisco).
- Assemblaggio dei due estratti e diluzione con l'infuso di karkadè e zucchero.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

## BOTANICHE PRINCIPALI

- Scorze d'arancia *Citrus sinensis*
- Genzianella *Gentiana acaulis*
- Cascarella *Croton eluteria*
- Liquirizia *Glycyrriza glabra*
- Finocchio selvatico *Foeniculum vulgare*
- Rosmarino *Rosmarinus officinalis*
- Zenzero *Zingiber officinale*
- Karkadè *Hibiscus sabdariffa*

**Colore**\_ Rosso intenso scuro.

**Olfatto**\_ Molto profumato, agrumato, lievemente balsamico.

**Palato**\_ Interessante complessità, intenso e caldo, struttura corposa con piacevole nota acida del karkadè e persistente nota amara della genzianella.

**Servizio**\_ Negroni Alpino con Baldoria vermouth rosso, Gin al genepy e Amaro alpino.

**Allergeni:** può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.



**LIQUORIFICIO ARTIGIANALE**

EST. 2011  
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS